



TENUTA

ANTONINI



Benvenuti/Welcome In Tenuta Antonini

Dove la passione per la terra e l'amore per il vino si incontrano
Where passion for the land and love of wine meet

L'azienda agricola familiare è stata fondata nel cuore vitivinicolo abruzzese, dove le magnifiche colline si incontrano con il mare e le montagne. La missione è quella di produrre vini di alta qualità utilizzando solo uve coltivate sui nostri terreni, seguendo metodi tradizionali e sostenibili. Siamo orgogliosi di condividere la nostra cultura del vino con voi e di offrire vini unici che celebrano la bellezza e la diversità della natura.

The family farm was founded in the wine growing heart of Abruzzo, where the magnificent hills meet the sea and the mountains. Our mission is to produce high quality wines using only grapes grown on our land, following traditional and sustainable methods. We are proud to share our wine culture with you and to offer unique wines that celebrate the beauty and diversity of nature.

Tenuta Antonini srl
Strada Vicinale Casette snc,
64010 Ancarano (TE)

tenutaantonini.it

Storia History

Grazie all'esperienza maturata da Marco, fondatore di un'azienda leader nell'intermediazione del settore vitivinicolo, e alla convinzione di Alessio di voler finalmente portare a termine il progetto del bisnonno, nel 2019 nasce la Tenuta Antonini. Alessio e suo padre Marco hanno infatti portato a compimento il sogno di Simplicio Antonini, partito in cerca di fortuna verso le coste degli Stati Uniti nel primo dopoguerra e tornato per investire tutto ciò che aveva faticosamente guadagnato nella creazione di un'azienda agricola di famiglia. Ancora oggi, coltiviamo questi terreni con attenzione e rispetto per la natura. La nostra cantina si impegna a preservare la tradizione familiare, producendo vini che riflettono l'essenza di questa terra unica.

Thanks to the experience gained by Marco, founder of a leading wine brokering company, and Alessio's conviction that he finally wanted to complete his great-grandfather's project, Tenuta Antonini was born in 2019.

Alessio and his father Marco have in fact brought to fruition the dream of Simplicio Antonini, who left in search of fortune to the shores of the United States after the First World War and returned to invest everything he had painstakingly earned in the creation of a family farm. Today, we still cultivate this land with care and respect for nature. Our winery is committed to preserving the family tradition, producing wines that reflect the essence of this unique land.



La nostra Filosofia Our Philosophy

Alla base di Tenuta Antonini c'è la passione per l'eccellenza. Crediamo che la qualità del vino sia strettamente legata alla cura del terreno e delle uve. Utilizziamo tecniche di coltivazione sostenibile e rispettiamo il ciclo naturale delle piante per ottenere uve di alta qualità. Ogni passo del processo di produzione è attentamente seguito per garantire vini eccezionali che rappresentano appieno il nostro territorio.

At the heart of Tenuta Antonini is a passion for excellence. We believe that the quality of wine is closely linked to the care of the soil and grapes. We use sustainable cultivation techniques and respect the natural cycle of the plants to obtain high quality grapes. Every step of the production process is carefully followed to ensure exceptional wines that fully represent our terroir.

La Nostra Passione Our Passion

Il vino per noi è una passione che ci guida ogni giorno nella cura dei vigneti e nella produzione dei vini. La nostra dedizione all'arte della vinificazione si riflette nella qualità dei prodotti, che esprimono l'autenticità del territorio e l'attenzione ai dettagli. Ogni bottiglia di vino che produciamo racchiude la storia della nostra famiglia e della nostra terra. Siamo orgogliosi di condividere con voi la passione per il vino e di invitarvi a scoprire i tesori nascosti della cantina.

Wine for us is a passion that guides us every day in the care of our vineyards and the production of our wines. Our dedication to the art of winemaking is reflected in the quality of our products, which express the authenticity of the land and attention to detail. Each bottle of wine we produce encapsulates the story of our family and our land. We are proud to share our passion for wine with you and to invite you to discover the hidden treasures of the wine cellar.





Sostenibilità *Sustainability*

Il nostro impegno per l'ambiente

La Tenuta Antonini è impegnata a preservare l'ambiente e a ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività. Abbiamo adottato pratiche agricole sostenibili, per mantenere la salute del suolo, promuovere la biodiversità e ridurre l'impatto ambientale. Ci impegniamo inoltre a coltivare in armonia con l'ambiente circostante. La cantina utilizza tecnologie moderne per ridurre il consumo di energia e ottimizzare l'uso delle risorse idriche. Siamo convinti che la sostenibilità sia fondamentale per garantire un futuro migliore per le generazioni a venire.

Our commitment to the environment

Tenuta Antonini is committed to preserving the environment and reducing the environmental impact of our activities. We have adopted sustainable farming practices to maintain soil health, promote biodiversity and reduce environmental impact. We are also committed to farming in harmony with the surrounding environment.

The winery uses modern technology to reduce energy consumption and optimise the use of water resources. We are convinced that sustainability is key to ensuring a better future for generations to come.



I nostri Terreni *Our Vineyard*

La Tenuta Antonini si trova nella regione Abruzzo, una delle zone vitivinicole più importanti d'Italia. I vigneti sono situati su colline ripide e soleggiate, ad un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare. Questa posizione privilegiata ci permette di ottenere uve di alta qualità, con un equilibrio perfetto tra acidità e zucchero. Il terreno in cui crescono le nostre viti è composto da argilla e calcare, che conferiscono al vino note minerali e sapide.

Tenuta Antonini is located in the Abruzzo region, one of the most important wine-growing areas in Italy. The vineyards are situated on steep, sunny hills at an altitude of approximately 300 metres above sea level. This privileged position allows us to obtain high quality grapes with a perfect balance between acidity and sugar. The soil in which our vines grow is composed of clay and limestone, which give the wine mineral and savoury notes.



I nostri bianchi

Vitis Passerina Abruzzo D.O.C.

TENUTA
ANTONINI

DESCRIZIONE

La Passerina ha origini molto antiche. In passato veniva utilizzato come mezzo di pagamento, da qui i sinonimi "Cacciadebiti o Pagadebiti". Il curioso nome Passerina sembra venire dai passeri, ghiotti dei suoi dolci e piccoli acini.

ZONA DI PRODUZIONE

Ancarano (Abruzzo)

ALTITUDINE

300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso e calcareo

UVAGGIO

Passerina 100%

DENSITÀ D'IMPIANTO

4700 ceppi/ha

VIGNETO

Guyot

RESA

80 q.li/ha

VENDEMMIA

Fine settembre, inizio ottobre, a mano

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Alcool: 13% vol

DESCRIPTION

The Passerina has very ancient origins. In the past, it was used as a means of payment, hence the synonym 'settle debt'. The curious name Passerina seems to come from the sparrows, greedy for its sweet, small berries.

AREA OF PRODUCTION

Ancarano (Abruzzo)

ALTITUDE

300 m ASL

SOIL TYPE

Clayey and calcareous

GRAPES VARIETY

Passerina 100%

PLANTING DENSITY

4700 vines/ha

PRUNING SYSTEM

Guyot

YIELD

80 q/ha

HARVEST

End of September, beginning of October, by hand

VINIFICATION

Soft pressing, cold maceration of the crushed grapes, fermentation in steel at a controlled temperature.

Alcohol: 13% vol.



VISTA/VISION

Colore giallo paglierino con note verdoline.
Staw yellow color with greenish notes.

OLFATTO/SMELL

Profumo persistente e fruttato, con note agrumate.
Persistent and fruity aroma, with citrus notes.

AGRUMI
CITRUS



FIORI BIANCHI
WHITE FLOWERS



TIMO
THYME



MAGGIORANA
MARJORAM



GUSTO/TASTE

Buona struttura, ottima freschezza, sapore pieno e intenso.
Good structure, excellent freshness, full and intense flavor.

Fresco/Fresh —○— Maturato/Ripe
Astringente/Astringent —○— Morbido/Soft
Amaro/Bitter —○— Dolce/Sweet

Struttura/Structure

—○—

Persistenza/Persistence

—○—



EAN - BOTTLES 8052464000104
EAN - CARTONE 8052464000098

BOTTLES PER CASE N. 6 X 0,75LT
CASES PER LAYER 11
8 LAYERS PER PALLET/88 CASES for 1 pallet 528 bottles
735 kg PER PALLET

I nostri bianchi

Hydria Pecorino Abruzzo D.O.C.

TENUTA
ANTONINI

DESCRIZIONE

L'origine del nome del Vino Pecorino, conosciuta anche come "uva delle pecore" grazie allo stretto legame con la tradizione pastorizia della transumanza, poiché le uve erano molto gradite dalle pecore durante il cammino dalla montagna al mare.

ZONA DI PRODUZIONE

Ancarani (Abruzzo)

ALTITUDINE

300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso e calcareo

UVAGGIO

Pecorino 100%

DENSITÀ D'IMPIANTO

4700 ceppi/ha

VIGNETO

Guyot

RESA

80 q.li/ha

VENDEMMIA

Fine agosto, inizio settembre, a mano

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Alcol: 13% vol.

DESCRIPTION

The origin of the name of Pecorino wine, also known as 'grapes of the sheep' due to its close connection with the shepherding tradition of transhumance, as the grapes were very popular with the sheep on their way from the mountains to the sea.

AREA OF PRODUCTION

Ancarani (Abruzzo)

ALTITUDE

300 m ASL

SOIL TYPE

Clayey and calcareous

GRAPES VARIETY

Pecorino 100%

PLANTING DENSITY

4700 vines/ha

PRUNING SYSTEM

Guyot

YIELD

80 q/ha

HARVEST

End of August, beginning of September, by hand

VINIFICATION

Soft pressing, cold maceration of the crushed grapes, fermentation in steel at a controlled temperature.

Alcohol: 13% vol.



I MIGLIORI VINI ITALIANI
(Luca Maroni)

MERUM
ITALIAN MAGAZIN FOR WINE, OLIVEN, REISSEN UND SPEISEN
♥♥



VISTA/VISION

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Straw yellow colour with golden reflections.



OLFATTO/SMELL

Profumi complessi con sentori di pesca bianca, fiori di lavanda, miele, vaniglia e frutti tropicali.

Complex aromas with hints of white peach, lavender flowers, honey, vanilla and tropical fruits.

PESCA
PEACH



LAVANDA
LAVANDER



MIELE
HONEY

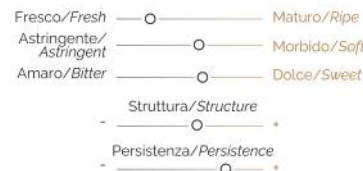


VANIGLIA
VANILLA



GUSTO/TASTE

Di buona struttura, pieno, morbido e di lunga persistenza.
Good structure, full, soft and long persistence.



EAN - BOTTLE 8052464000060
EAN - CARTONE 8052464000067

BOTTLES PER CASE N. 6 X 0.75LT
CASES PER LAYER 11
8 LAYERS PER PALLET/88 CASES for 1 pallet 528 bottles
735 kg PER PALLET

I nostri bianchi

Lutum Trebbianco D'Abruzzo D.O.C.

TENUTA
ANTONINI

DESCRIZIONE

Il Trebbiano è un vitigno autoctono abruzzese, dalle origini che risalgono all'antica Roma. In passato il Trebbiano veniva utilizzato come uva da taglio, convinzione decaduta da quando sono state riscoperte e rivalutate le grandi potenzialità di questo vino caratteristico.

ZONA DI PRODUZIONE
Ancarano (Abruzzo)

ALTITUDINE
300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso e calcareo

UVAGGIO
Trebbianco 100%

DENSITÀ D'IMPIANTO
4700 ceppi/ha

VIGNETO
Guyot

RESA
80 q.li/ha

VENDEMMIA
Fine agosto, inizio settembre, a mano

VINIFICAZIONE
Macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Alcool 12% vol.

DESCRIPTION

Trebbianco is an indigenous grape variety from Abruzzo, with origins dating back to ancient Rome. In the past, Trebbiano was used as a blending grape, a belief that has declined since the great potential of this characteristic wine was rediscovered and revalued.

AREA OF PRODUCTION
Ancarano (Abruzzo)

ALTITUDE
300 m ASL

SOIL TYPE
Clayey and calcareous

GRAPES VARIETY
Trebbianco 100%

PLANTING DENSITY
4700 vines/ha

PRUNING SYSTEM
Guyot

YIELD
80 q/ha

HARVEST
End of August, beginning of September, by hand

VINIFICATION
Soft pressing, cold maceration of the crushed grapes, fermentation in steel at a controlled temperature.

Alcohol 12% vol.

BOTTLES PER CASE N. 6 X 0,75LT
CASES PER LAYER 11
8 LAYERS PER PALLET/88 CASES for 1 pallet 528 bottles
735 kg PER PALLET



VISTA/VISION

Colore giallo scarico.
Pale yellow color.

OLFATTO/SMELL

Delicate note floreali si fondono con ampi profumi di frutta fresca.
Delicate floral notes blend with ample aromas of fresh fruit.

FIORI DI CAMPO
WILD FLOWERS



MELA GOLDEN
GOLDEN APPLE

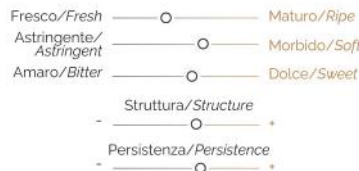


AGRUMI
CITRUS



GUSTO/TASTE

Di buona struttura, morbido e delicato.
Good structure, soft and delicate.



EAN - BOTTLES 8052464000036
EAN - CARTONE 8052464000043

Il nostro rosé

Cèras

Cerasuolo

D'Abruzzo D.O.C.

TENUTA
ANTONINI

DESCRIZIONE

Il suo nome deriva dal latino *cerasum*, ciliegia, e si riferisce al particolare colore del vino. Esso, per antonomasia è il vino della tradizione contadina, che veniva offerto agli ospiti di riguardo, perché più difficile da fare rispetto al vino rosso, in un tempo in cui la tecnologia in cantina era inesistente. Dotato di una notevole sapidità di base, il Cerasuolo ha una eccellente vocazione gastronomica e la capacità di piacere a molti, per il suo sapore rotondo ma fresco.

ZONA DI PRODUZIONE

Ancarano (Abruzzo)

ALTITUDINE

300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso e calcareo

UVAGGIO

Montepulciano D'Abruzzo 100%

DENSITÀ D'IMPIANTO

4700 ceppi/ha

VIGNETO

Guyot

RESA

80 q.li/ha

VENDEMMIA

Fine settembre, inizio ottobre, a mano

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Alcool 12,5% vol.

DESCRIPTION

*Its name derives from the Latin *cerasum*, cherry, and refers to the particular colour of the wine. It is quintessentially the wine of peasant tradition, which was offered to distinguished guests because it was more difficult to make than red wine at a time when cellar technology was non-existent. Endowed with a remarkable basic sapidity, Cerasuolo has an excellent gastronomic vocation and the ability to please many, due to its round but fresh flavour.*

AREA OF PRODUCTION

Ancarano (Abruzzo)

ALTITUDE

300 m ASL

SOIL TYPE

Clayey and calcareous

GRAPES VARIETY

Montepulciano D'Abruzzo 100%

PLANTING DENSITY

4700 vines/ha

PRUNING SYSTEM

Guyot

YIELD

80 q/ha

HARVEST

End of September, beginning of October, by hand

VINIFICATION

Soft pressing, cold maceration of the crushed grapes, fermentation in steel at a controlled temperature.

Alcohol 12,5% vol.

BOTTLES PER CASE N. 6 X 0,75LT
CASES PER LAYER 11
8 LAYERS PER PALLET/88 CASES for 1 pallet 528 bottles
735 kg PER PALLET



Luca Gardini



I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Martini



VISTA/VISION

Colore rosso ciliegia.
Cherry red color.



OLFATTO/SMELL

Ampi profumi fruttati con sentore di marasche e finissime note floreali.
Ample fruity aromas with hints of morello cherries and very fine floral notes.

MARASCA
MORELLO
CHERRY



FIORI
FLOWERS



MAGGIORANA
MARJORAM



AGRUMI
CITRUS



GUSTO/TASTE

Di buona struttura, molto equilibrato, morbido e persistente.
Good structure, very balanced, soft and persistent.

Fresco/Fresh ———— O ———— Maturo/Ripe
Astringente/Astringent ———— O ———— Morbido/Soft
Amaro/Bitter ———— O ———— Dolce/Sweet

Struttura/Structure

— O —

Persistenza/Persistence

— O —



EAN - BOTTLES 8052464000012
EAN - CARTONE 8052464000029

I nostri rossi

Corium Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.

TENUTA
ANTONINI

DESCRIZIONE

Il Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. nasce nella zona più vocata per la coltivazione del Montepulciano. Dolci e assolate colline che si estendono dal Mar Adriatico fino ai piedi del Gran Sasso. I nostri vigneti si trovano nel cuore delle colline teramane e il vino ottenuto rappresenta la massima espressione del territorio.

ZONA DI PRODUZIONE
Ancarano (Abruzzo)

ALTITUDINE
300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso e calcareo

UVAGGIO
Montepulciano D'Abruzzo 100%

DENSITÀ D'IMPIANTO
4700 ceppi/ha

VIGNETO
Guyot

RESA
80 q.li/ha

VENDEMMIA
Fine settembre, inizio ottobre, a mano

VINIFICAZIONE
Macerazione a freddo del pigiato, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento per 6 mesi in tonneau di rovere francese.

Alcool 14% vol.

DESCRIPTION

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. originates in the area most suited for the cultivation of Montepulciano. Gentle, sunny hills that stretch from the Adriatic Sea to the foot of the Gran Sasso. Our vineyards are located in the heart of the Teramo hills and the wine obtained represents the highest expression of the territory.

AREA OF PRODUCTION
Ancarano (Abruzzo)

ALTITUDE
300 m ASL

SOIL TYPE
Clayey and calcareous

GRAPES VARIETY
Montepulciano D'Abruzzo 100%

PLANTING DENSITY
4700 vines/ha

PRUNING SYSTEM
Guyot

YIELD
80 q/ha

HARVEST
End of September, beginning of October, by hand

VINIFICATION
Cold maceration of crushed grapes, fermentation in steel at controlled temperature and 6 month refining in French oak tonneaux.

Alcohol 14% vol.

BOTTLES PER CASE N. 6 X 0,75LT
CASES PER LAYER 11
8 LAYERS PER PALLET/88 CASES for 1 pallet 528 bottles
735 kg PER PALLET



I MIGLIORI VINI ITALIANI Vietnam Airlines
Luca Maroni

VISTA/VISION

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Intense ruby red color with violet reflections.

OLFATTO/SMELL

Ampi profumi di frutta rossa matura, note floreali di violetta e rosa e fini note speziate dolci.
Ample aromas of ripe red fruit, floral notes of violet and rose and fine sweet spicy notes.

FRUTTI ROSSI
RED FRUITS



VIOLETTA
VIOLET



ROSA
ROSE



PRUGNA
PRUNE



GUSTO/TASTE

Di ottima struttura, caldo, pieno e ricco di note fruttate.
With excellent structure, warm, full and rich in fruity notes.

Fresco/Fresh ————— ○ ————— Maturo/Ripe
Astringente/Astringent ————— ○ ————— Morbido/Soft
Amaro/Bitter ————— ○ ————— Dolce/Sweet

Struttura/Structure
- ○ +
Persistenza/Persistence
- ○ +



EAN - BOTTLE 8052464000081
EAN - CARTONE 8052464000074

I nostri cuvée

24 CARATI

Limited Edition

BIANCO ITALIA

TENUTA
ANTONINI

DESCRIZIONE

L'oro è puro a 24 Carati, così il nostro vino. La migliore selezione delle nostre uve a bacca bianca territoriali. Dai vigneti più vocati, rispettando la natura e praticando una viticoltura rispettosa del territorio.

ZONA DI PRODUZIONE

Ancarano (Abruzzo)

ALTITUDINE

300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso e calcareo

BLEND

Pecorino, Passerina, Trebbiano

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.700 ceppi/ha

VIGNETO

Guyot

RESA

80 q.li/ha

VENDEMMIA

Fine settembre, inizio ottobre, a mano

VINIFICAZIONE

Uve esclusivamente raccolte a mano e poi selezionate. Diraspatura e pressatura soffice e successiva fermentazione in botti grandi di rovere francese.

Alcool 12,5% vol.

DESCRIPTION

Gold is pure at 24 Carat, so is our wine. The best selections of our territorial white grapes. From the most vocated vineyards, respecting nature and practicing viticulture that respects the land.

AREA OF PRODUCTION

Ancarano (Abruzzo)

ALTITUDE

300 m ASL

SOIL TYPE

Clayey and calcareous

BLEND

Pecorino, Passerina, Trebbiano

PLANTING DENSITY

4.700 ceppi/ha

PRUNING SYSTEM

Guyot

YIELD

80 q.li/ha

HARVEST

End of September, beginning of October, by hand

VINIFICATION

Grapes exclusively hand-picked and then selected. Destemming and soft pressing followed by fermentation in large French oak barrels.

Alcohol 12,5% vol.



VISTA/VISION

Colore Giallo dorato.
Golden yellow color.



OLFATTO/SMELL

Profumo ampio e complesso, con sentori di miele, pesca e agrume.
Ample and complex bouquet with hints of honey, peach and citrus.

BIANCOSPINO
BIANCOSPINE



PESCA
PEACH



MIELE
HONEY

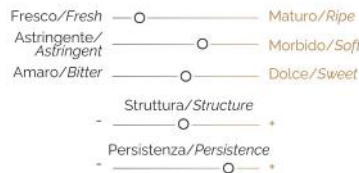


VANIGLIA
VANILLA



GUSTO/TASTE

Vino elegante, minerale e persistente.
Elegant, mineral and persistent wine.



EAN - BOTTLES 8052464000340
EAN - CARTONE 8052464000333

BOTTLES PER CASE N. 6 X 0,75LT
CASES PER LAYER 11
8 LAYERS PER PALLET/88 CASES for 1 pallet 528 bottles
900 kg PER PALLET



I nostri cuvée

24 CARATI

Limited Edition

ROSSO ITALIA

TENUTA
ANTONINI

DESCRIZIONE

La lega a 24 carati contiene solo oro puro, così come il nostro vino: solo le uve migliori e più mature vengono selezionate nei nostri vigneti più vocati, che vengono curati nel rispetto della natura e della terra.

ZONA DI PRODUZIONE

Ancarano (Abruzzo)

ALTITUDINE

300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso e calcareo

UVAGGIO

Montepulciano e Merlot

DENSITÀ D'IMPIANTO

4700 ceppi/ha

VIGNETO

Guyot

RESA

80 q.li/ha

VENDEMMIA

Fine ottobre, inizio novembre, a mano

VINIFICAZIONE

Selezione delle uve tramite tavolo di cernita. Affinamento in tonneau di pregiati legni francesi e ed austriaci per un periodo di 12 mesi, successivamente il vino viene preparato per l'imbottigliamento per poi effettuare un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia

Alcohol 14,5% vol.

DESCRIPTION

The 24-carat alloy contains only pure gold, as does our wine: only the best and most mature grapes are selected from our vineyard, which is constantly managed with respect for nature and the land.

AREA OF PRODUCTION

Ancarano (Abruzzo)

ALTITUDE

300 m ASL

SOIL TYPE

Clayey and calcareous

GRAPES VARIETY

Montepulciano and Merlot

PLANTING DENSITY

4700 vines/ha

PRUNING SYSTEM

Guyot

YIELD

80 q/ha

HARVEST

End of October, beginning of November, by hand

VINIFICATION

Selection of grapes by sorting table. Maturation in tonneaux of fine French and Austrian wood for a period of 12 months, after which the wine is prepared for bottling and then an additional 6 months of aging in the bottle.

Alcohol 14.5% vol.



VISTA/VISION

Colore rosso rubino intenso, carico ed elegante.
Intense ruby colour, full and elegant.

OLFATTO/SMELL

Profumo ampio e complesso, fruttato, con sentori di prugna, ciliegia, vaniglia e note di tabacco, leggermente speziato.
Full and complex bouquet, fruity, with hints of plums, cherries, vanilla and notes of tobacco, slightly spicy.

PRUGNA
PRUNE



CILIEGIA
CHERRY



SPEZIE
SPICES



VANIGLIA
VANILLA



GUSTO/TASTE

Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili.
A full-bodied wine, soft and rich in noble tannins.

Fresco/Fresh ————— ○ ————— Maturo/Ripe
Astringente/Astringent ————— ○ ————— Morbido/Soft
Amaro/Bitter ————— ○ ————— Dolce/Sweet

Struttura/Structure

— ○ —

Persistenza/Persistence

— ○ —



EAN - BOTTLE 8052464000227
EAN - CARTONE 8052464000210

BOTTLES PER CASE N. 6 X 0,75L
CASES PER LAYER 11
8 LAYERS PER PALLET/88 CASES for 1 pallet 528 bottles
900 kg PER PALLET

Il nostro cru

P121

Montepulciano D'Abruzzo Colline Teramane D.O.C.G.

TENUTA
ANTONINI

DESCRIZIONE

Il Montepulciano d'Abruzzo colline Teramane D.O.C.G. nasce nell'incantevole territorio di Ancarani. La nascita di questo vino affonda le radici nella nostra storia, nella nostra passione e nella tradizione che portiamo avanti da generazioni. L'etichetta è la riproduzione di una vecchia cartina trovata in casa del Nonno di Alessio Antonini, a cui abbiamo voluto rendere omaggio rendendola protagonista del nostro vino più pregiato

ZONA DI PRODUZIONE

Ancarani (Abruzzo)

ALTITUDINE

300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso e calcareo

UVAGGIO

Montepulciano d'Abruzzo 100%

DENSITÀ D'IMPIANTO

4700 ceppi/ha

VIGNETO

Guyot

RESA

80 q.li/ha

VENDEMMIA

Fine ottobre, a mano

VINIFICAZIONE

Uve raccolte esclusivamente a mano e poi selezionate. Diraspatura con successiva macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. 18 mesi di affinamento in tonneau di rovere francese a medio-alta tostatura.

Alcohol: 14,5% vol.

DESCRIPTION

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane D.O.C.G. was born in the enchanting territory of Ancarani. The birth of this wine is rooted in our history, our passion and the tradition we have been carrying on for generations. The label is the reproduction of an old map found in Alessio Antonini's grandfather's house, to which we wanted to pay homage by making it the protagonist of our most prized wine

AREA OF PRODUCTION

Ancarani (Abruzzo)

ALTITUDE

300 m ASL

SOIL TYPE

Clayey and calcareous

GRAPES VARIETY

Montepulciano d'Abruzzo 100%

PLANTING DENSITY

4700 vines/ha

PRUNING SYSTEM

Guyot

YIELD

80 q/ha

HARVEST

End of October, by hand

VINIFICATION

Grapes are exclusively picked by hand and then selected. Destemming with following maceration and fermentation in steel at controlled temperature. 18 months of ageing in medium-high toasted French oak barrels.

Alcohol: 14,5% vol.

BOTTLES PER CASE N. 6 X 0,75LT
CASES PER LAYER 11
8 LAYERS PER PALLET/88 CASES for 1 pallet 528 bottles
900 kg PER PALLET



VISTA/VISION

Colore rubino intenso con lievi sfumature violacee.

Intense ruby color, with slight violet hues.



OLFATTO/SMELL

Profumi sono quelli dei frutti rossi, e al naso il vino è intenso ed etereo

The aromas are those of red fruits, and on the nose the wine is intense and ethereal.

FRUTTI ROSSI

RED FRUITS



SPEZIE

SPICES



AMARENA

BLACK CHERRY



CONFETTURA

DI CIGLEGIA CHERRY JAM



GUSTO/TASTE

Al palato sapore dei vini è secco, giustamente tannico, armonico e vellutato.

On the palate the wines is dry, rightly tannic, harmonious and velvety.

Fresco/Fresh

Astringente/Astringent

Amaro/Bitter

_____○_____

_____○_____

_____○_____

Maturo/Ripe

Morbido/Soft

Dolce/Sweet

Struttura/Structure

_____○_____

Persistenza/Persistence

_____○_____



EAN - BOTTLES 8052464000364
EAN - CARTONE 8052464000357

TOCCO DELL'ANGELO

Limited Edition

BIANCO ITALIA

TENUTA
ANTONINI



DESCRIZIONE

Cuvée ottenuta dalla selezione delle nostre migliori uve che ci trasporta nell'universo di profumi, sapori e colori del nostro territorio.

ZONA DI PRODUZIONE

Ancarani (Abruzzo)

ALTITUDINE

300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso e calcareo

BLEND

Pecorino, Trebbiano, Passerina

DENSITÀ D'IMPIANTO

4700 ceppi/ha

VIGNETO

Guyot

RESA

80 q.li/ha

VENDEMMIA

Fine settembre, inizio ottobre, a mano

VINIFICAZIONE

Uve diraspate e pigiate, successivamente lavorate con la tecnica della criomacerazione, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e batonnage su fecce fini.

Alcohol 12.5% vol

DESCRIPTION

Cuvée obtained from the selection of our best grapes that takes us into the universe of aromas, flavors and colors of our territory.

AREA OF PRODUCTION

Ancarani (Abruzzo)

ALTITUDE

300 m ASL

SOIL TYPE

Clayey and calcareous

BLEND

Pecorino, Trebbiano, Passerina

PLANTING DENSITY

4700 vines/ha

PRUNING SYSTEM

Guyot

YIELD

80 q/ha

HARVEST

End of September, beginning of October, by hand

VINIFICATION

Destemmed and crushed grapes, then processed using the cryomaceration technique, soft pressing, temperature-controlled fermentation and batonnage on fine lees.

Alcohol 12.5% vol



VISTA/VISION

Colore giallo dorato.
Golden yellow color.



OLFATTO/SMELL

Profumo ampio e complesso. Presenta sentori di pesca, miele e agrumi.
Wide and complex aroma. It presents hints of peach, honey and citrus.

PESCA
PEACH



MIELE
HONEY



AGRUMI
CITRUS



BIANCO SPINO
BIANCO SPINE



GUSTO/TASTE

Vino elegante, persistente e minerale.
Elegant, persistent and mineral wine.

Fresco/Fresh —○— Maturato/Ripe
Astringente/Astringent —○— Morbido/Soft
Amaro/Bitter —○— Dolce/Sweet

Struttura/Structure

—○—

Persistenza/Persistence

—○—



EAN - BOTTLE 8052464000500
EAN - CARTONE 8052464000517

BOTTLES PER CASE N. 6 X 0.75L
CASES PER LAYER 11
8 LAYERS PER PALLET/88 CASES for 1 pallet 528 bottles
900 kg PER PALLET

TOCCO DELL'ANGELO

Limited Edition

ROSSO ITALIA

TENUTA
ANTONINI



DESCRIZIONE

Cuvée ottenuta dalla selezione delle nostre migliori uve che ci trasporta nell'universo di profumi, sapori e colori del nostro territorio.

ZONA DI PRODUZIONE

Ancarani (Abruzzo)

ALTITUDINE

300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso e calcareo

UVAGGIO

Montepulciano e Merlot

DENSITÀ D'IMPIANTO

4700 ceppi/ha

VIGNETO

Guyot

RESA

80 q.li/ha

VENDEMMIA

Fine ottobre, inizio novembre, a mano

VINIFICAZIONE

Uve diraspate e macerate durante la fermentazione a temperatura controllata. Al termine della fermentazione, svinatura e pressatura. Affinamento in legno.

Alcohol 14.5% vol.

DESCRIPTION

Cuvée obtained from the selection of our best grapes that takes us into the universe of aromas, flavors and colors of our territory.

AREA OF PRODUCTION

Ancarani (Abruzzo)

ALTITUDE

300 m ASL

SOIL TYPE

Clayey and calcareous

GRAPES VARIETY

Montepulciano and Merlot

PLANTING DENSITY

4700 vines/ha

PRUNING SYSTEM

Guyot

YIELD

80 q/ha

HARVEST

End of October, beginning of November, by hand

VINIFICATION

Grapes destemmed and macerated during fermentation at controlled temperature. At the end of fermentation, racking and pressing. Aging in wood.

Alcohol 14.5% vol.



VISTA/VISION

Colore rosso rubino, intense ed elegante.
Ruby red color, intense and elegant.



OLFATTO/SMELL

Profumo ampio e complesso, leggermente speziato. Presenta sentori di prugne, note di tabacco, vaniglia e ciliegia.
Wide and complex, slightly spicy aroma. It presents hints of prunes, notes of tobacco, vanilla and cherry.

PRUGNA

PRUNE



TABACCO

TOBACCO



VANIGLIA

VANILLA



CILIEGIA

CHERRY



GUSTO/TASTE

Vino elegante, morbido e ricco di tannini nobili.
An elegant, smooth wine with noble tannins.

Fresco/Fresh

Astringente/Astringent

Amaro/Bitter

— ○ — Maturo/Ripe

— ○ — Morbido/Soft

— ○ — Dolce/Sweet

Struttura/Structure

— ○ —

Persistenza/Persistence

— ○ —

EAN - BOTTLES 8052464000487
EAN - CARTONE 8052464000494

BOTTLES PER CASE N. 6 X 0.75L
CASES PER LAYER 11
8 LAYERS PER PALLET/88 CASES for 1 pallet 528 bottles
900 kg PER PALLET



LE CASSETTE

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G. Riserva

TENUTA
ANTONINI

DESCRIZIONE

Il Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G. Riserva nasce ad Ancarani ed è un vino di grande personalità prodotto da un'attenta selezione delle uve. "Le Casette" Riserva affonda le radici nella memoria del territorio delle colline teramane. Per noi è l'espressione massima del terroir.

ZONA DI PRODUZIONE
Ancarani (Abruzzo)

ALTITUDINE
300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso e calcareo

UVAGGIO
Montepulciano d'Abruzzo 100%

DENSITÀ D'IMPIANTO
4700 ceppi/ha

VIGNETO
Guyot

RESA
60 q.li/ha

VENDEMMIA
Metà Ottobre a mano

VINIFICAZIONE
Uve raccolte esclusivamente a mano poi selezionate. Diraspatura con successiva macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. 24 mesi di affinamento in tonneau di rovere francese a medio-alta tostatura.

Alcohol 14,5% vol

DESCRIPTION

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G. Riserva is born in Ancarani town and is a wine full of personality made from a careful selection of the grapes. "Le Casette" Riserva sink his roots right on the memories of the ground of the hills of Teramo. It is for us the higher expression of the terroir.

AREA OF PRODUCTION
Ancarani (Abruzzo)

ALTITUDE
300 m ASL

SOIL TYPE
Clayey and calcareous

GRAPES VARIETY
Montepulciano d'Abruzzo 100%

PLANTING DENSITY
4700 vines/ha

PRUNING SYSTEM
Guyot

YIELD
60 q/ha

HARVEST
Mid October, by hand

VINIFICATION
Grapes are exclusively picked by hand and then selected. Destemming with following maceration and fermentation in steel at controlled temperature. 24 months of aging in medium-high toasted French oak barrels.

Alcohol 14,5% vol

BOTTLES PER CASE N. 6 X 0,75LT
CASES PER LAYER 11
8 LAYERS PER PALLET/88 CASES for 1 pallet 528 bottles
900 kg PER PALLET



Miglior Vino da Evoluzione
per la categoria Montepulciano d'Abruzzo DOC

VISTA/VISION

Rosso rubino intenso
Intense red ruby colour



OLFATTO/SMELL

Profumo intenso di frutta a bacca rossa, speziato e balsamico con piccole note di cacao.
Intense aroma of red berry fruits, spicy and balsamic with tiny notes of cocoa.

FRUTTI ROSSI
RED BERRY



SPEZIE
SPICES



CACO
COCOA



BALSAMICO
BALSAMIC



GUSTO/TASTE

Avvolgente al palato, ben bilanciato con tannini levigati e sorso lungo e persistente
Enveloping on the palate, well balanced with smooth tannins and long lasting sip

Fresco/Fresh ————— ○ ————— Maturo/Ripe
Astringente/Astringent ————— ○ ————— Morbido/Soft
Amaro/Bitter ————— ○ ————— Dolce/Sweet

Struttura/Structure

— ○ —

Persistenza/Persistence

— ○ —

BOTTIGLIE PRODOTTE
Sono state prodotte 3321 bottiglie

BOTTLES PRODUCED
3321 bottles were produced



LE CASSETTE

Trebbiano d'Abruzzo

DOC Superiore

TENUTA
ANTONINI

DESCRIZIONE

Il Trebbiano d'Abruzzo DOC Superiore nasce ad Ancarani ed è un vino di grande personalità prodotto da un'accurata selezione di uve. "Le Casette" affonda le radici nella memoria del territorio delle colline teramane. Per noi è espressione massima del terroir.

ZONA DI PRODUZIONE

Ancarani (Abruzzo)

ALTITUDINE

300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso e calcareo

UVAGGIO

Trebbiano 100%

DENSITÀ D'IMPIANTO

4700 ceppi/ha

VIGNETO

Guyot

RESA

60 q.li/ha

VENDEMMIA

Fine Settembre

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo del pigiato, pressatura soffice e fermentazione in acciaio, segue affinamento di 2 mesi in botti di acacia non tostate.

Alcohol 13% vol.

DESCRIPTION

Trebbiano d'Abruzzo DOC Superiore is born in Ancarani town and is a wine full of personality made from a careful selection of the grapes. "Le Casette" sink his roots right on the memories of the ground of the hills of Teramo. It is for us the higher expression of the terroir.

AREA OF PRODUCTION

Ancarani (Abruzzo)

ALTITUDE

300 m ASL

SOIL TYPE

Clayey and calcareous

GRAPES VARIETY

100% Trebbiano

PLANTING DENSITY

4700 vines/ha

PRUNING SYSTEM

Guyot

YIELD

60 q/ha

HARVEST

End of September

VINIFICATION

Cold maceration of the crushed grapes, soft pressing, fermentation in steel at controlled temperature, 2 months of light aging in acacia untoasted wood barrels

Alcohol 13% vol.



VISTA/VISION

Giallo paglierino con riflessi dorati
Straw yellow with golden reflexes



OLFATTO/SMELL

Intenso e complesso, si alternano sentori di pesca gialla e floreali con nuance di agrumi
Intense and complex, alternating hints of yellow peach and floral with citrus nuances

PESCA
PEACH



AGRUMI
CITRUS



FIORI
FLOWERS



GUSTO/TASTE

Fresco e sapido, dall'ottima beva e ben strutturato
Fresh and savory, flavor is pleasing and good structure

Fresco/Fresh —○— Maturato/Ripe
Astringente/Astringent —○— Morbido/Soft
Amaro/Bitter —○— Dolce/Sweet

Struttura/Structure —○—

Persistenza/Persistence —○—

BOTTIGLIE PRODOTTE
Sono state prodotte 1988 bottiglie

BOTTLES PRODUCED
1988 bottles were produced



EAN - BOTTLE 8052464000524
EAN - CARTONE 8052464000531

BOTTLES PER CASE N. 6 X 0.75LT
CASES PER LAYER 11
8 LAYERS PER PALLET/88 CASES for 1 pallet 528 bottles
900 kg PER PALLET

Olio Extravergine di Oliva NON FILTRATO 100% ITALIANO

TENUTA
ANTONINI



VARIETÀ
Leccino, Frantoio, Carboncella

RACCOLTA
Precoce prima-seconda decade di ottobre, inizio

ZONA DI PRODUZIONE
Ancarani (Abruzzo)

SISTEMA ALLEVAMENTO
Vaso policonico

TECNICA DI RACCOLTA
Bacchiatura manuale in cassette forate

TEMPO RACCOLTA-FRANGITURA
Max 8 ore

LAVORAZIONE
Due fasi a freddo, VOLUTAMENTE NON FILTRATO

CONSERVAZIONE
Contenitori in acciaio inox a temperatura

CONFEZIONI
Bottiglia 0.50 lt

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE
La raccolta tempestiva, la rapidità nella frangitura, unite alla vocazione del territorio conferiscono all'olio un gusto equilibrato, nel complesso armonico: di colore verde, ricco in polifenoli, basso di acidità, dal leggero fruttato erbaceo, con sentore di mandorla verde e carciofo, misuratamente amaro e piccante.

ABBINAMENTI
E' indicato per condire un filetto di manzo alla griglia, ottimo sugli arrosti e carni rosse, sulle zuppe di legumi, sulla bruschetta, un giro d'olio esalta il sapore di verdure cotte e crude.

VARIETY
Leccino Frantoio Carboncella

HARVEST
Early first-second decade of October, beginning of veraison

AREA OF PRODUCTION
Ancarani (Abruzzo)

TRAINING SYSTEM:
Polyconic vase

HARVESTING TECHNIQUE
Manual stripping in perforated boxes

HARVEST-CRUSHING TIME
Max 8-hours

PROCESSING
Two-phase cold process, intentionally unfiltered

STORAGE
Stainless steel containers at a controlled temperature

PACKAGING
0.50 lt bottle

ORGANOLEPTIC PROPERTIES
The timely harvest, the rapidity in pressing, combined with the vocation of the territory give the oil a balanced taste, overall harmonious: green in color, rich in polyphenols, low acidity, with a light herbaceous fruity, with hints of green almond and artichoke, measuredly bitter and spicy.

PAIRINGS
It is suitable for seasoning a grilled beef fillet, excellent on roasts and red meats, on legume soups, on bruschetta, a drizzle of oil enhances the flavor of cooked and raw vegetables.



VISTA/VISION

Colore verde intenso.
Intense green color.



OLFATTO/SMELL

Leggero fruttato erbaceo, con sentore di mandorla verde e carciofo.
Light fruity herbaceous, with hints of green almond and artichoke.

ERBA
GRASS



CARCIOFO
ARTICHOKE



MANDORLA
ALMOND



GUSTO/TASTE

Equilibrato, nel complesso armonico. Misuratamente amaro e piccante.
Balanced, overall harmonious. Measuredly bitter and spicy.





Note

Tenuta Antonini srl
Strada Vicinale Casette snc,
64010 Ancarano (TE)

tenutaantonini.it



